Wywiesić w widocznym miejscu 9 Rok 1938

PRZEPISY SANITARNE

wynikające z Rozporządzeń

MINISTRA OPIEKI SPOŁECZNEJ

z dnia 10.XII.1936 r. 19.VI.1937 r., wydanych w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Reform Rolnych oraz Ministrem Przemysłu i Handlu (Dz. U. R. P. Nr. 92 z 1936 r. i Nr. 49 z 1937 r.)

O DOZORZE NAD MIĘSEM i PRZETWORAMI MIĘSNYMI

§ 1. Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:

1) mięso przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia;

2) przetwory mięsne przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia; a) wędliny i inne wyroby wędliniarskie, b) konserwy mięsne, potrawy mięsne, d) wyciągi mięsne;

3) sprzedaż i inne wprowadzanie w obieg mięsa i jego przetworów;

4) miejsca wyrobu przetworów mięsnych oraz miejsca przechowywania, sprzedaży mięsa i jego przetworów.

5) naczynia i przyrządy używane przy wyrobie przetworów mięsnych oraz przy sprzedaży mięsa i jego przetworów.

§ 4. (1) Mięso przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, musi odpowiadać wszystkim weterynaryjnym przepisom dla mięsa zdatnego do spożycia dla ludzi oraz być właściwie znakowane.

(2) Ptactwo bite oraz dziczyzna, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, muszą odpowiadać przepisom weterynaryjnym.

§ 5. (1) Zabrania się:

1) sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia mięsa: a) zanieczyszczonego, b) zepsutego, c) spleśniałego, d) o barwie, zapachu i smaku nienormalnym, e) barwionego, f) z dodatkiem środków konserwujących z wyjątkiem soli kuchennej, cukru, saletry, octu fermentacyjnego jadalnego lub najwyżej 15% jadalnego roztworu kwasu octowego oraz soli kuchennej z dodatkiem azotynu sodowego (§ 1 rozporządzenia Ministra Opieki Społecznej z dnia 21 czerwca 1934 r. w sprawie zmiany rozporządzenia z dnia 24 czerwca 1931 r. o konserwowaniu artykułów żywności — Dz. U. R. P. Nr. 61, poz 521), g) nadmuchanego powietrzem;

2) przechowywania mięsa siekanego i mielonego.

(2) Dopuszczalna jest sprzedaż lub inny obieg mięsa mielonego i siekanego na żądanie i w obecności kupującego.

§ 7. (1) Wędliny i inne wyroby wędliniarskie, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, nie mogą wykazywać jakichkolwiek śladów zepsucia.

(2) Siekanie oraz mielenie mięsa powinno się odbywać maszynowo przy użyciu siły ręcznej lub mechanicznej, inne rozdrabnianie mięsa może się odbywać ręcznie nożem lub innym ostrym narzędziem.

(4) Wędliny, oznaczone jako „czysto wieprzowe" mogą być sporządzane jedynie z mięsa wieprzowego.

§ 8. (1) Na powłoki wędlin i innych wyrobów wędliniarskich mogą być używane;

1) powłoki zwierzęce, jak: jelita, pęcherze, żołądki, przełyki, gęsie szyjki, odpowiadające przepisom weterynaryjnym, należycie i dokładnie oczyszczone; jelita końskie mogą być używane tylko do wyrobu przetworów z mięsa końskiego (§ 21);

2) ,powłoki sztuczne.

Oczyszczanie powłok wymienionych w pkt 1), może odbywać się jedynie w szlamiarniach urządzonych zgodnie z postanowieniami § 23 wyłącznie przy rzeźniach. Postanowienie to nie dotyczy kiełbaśnic, które po pierwszym oczyszczeniu w rzeźni mogą być szlamowane w wytwórniach wędliniarskich.

(2) Powłoki powinny być szczelnie wypełnione zawartością mięsną.

(3) Powłoki sztuczne powinny być sporządzone z materiału przezroczystego, jasnego i nieszkodliwego dla zdrowia; mogą one być barwione jedynie barwnikami dopuszczonymi do barwienia artykułów żywności w myśl przepisów szczególnych.

(4) Zabrania się sprzedaży lub innego wprowadzania w obieg i używania powłok zwierzęcych nieczystych, źle wyszlamowanych, zniszczonych, zwłaszcza podziurawionych, sfermentowanych, łatwo łamliwych, barwionych, o smaku mydlanym lub zjełczałym, mających woń smrodliwą, gnilna lub plamy rdzawe. Zakaz barwienia nie dotyczy powłok zwierzęcych, używanych do przetworów z mięsa mielonego i siekanego. Powłoki te mogą być barwione tylko barwnikami dopuszczonymi do barwienia artykułów żywności.

§ 10. Potrawy mięsne (pieczenie, pasztety, galaretki, majonezy i t. p) powinny być sporządzane z produktów świeżych i domieszek nieszkodliwych dla zdrowia.

§ 12. Zabrania się:

1) przerabiania dla celu spożycia mięsa uznanego za niezdatne, warunkowo zdatne lub mniej wartościowe.

2) Sprzedaży i innego, wprowadzania w obieg dla spożycia oraz używania do wyrobu przetworów mięsnych odpadków rzeźnianych, jako to części płciowych, wycinków odbytu, uszów, oczu, woreczka pępkowego świń wyporków, skrawin i skóry z wyjątkiem skóry i chrząstek usznych cielęcych i świńskich;

3) używania ponadto: a) żołądków i jelit do treści wędlin, b) ścięgien i kości do innych wyrobów wędliniarskich;

4) barwienia przetworów mięsnych.

§ 13. (1) Do czynności związanych z wyrobem przetworów mięsnych z przewozem i sprzedażą mięsa i przetworów mięsnych, nie mogą być dopuszczone osoby dotknięte ostrą chorobą zakaźną lub gruźlicą, w postaci niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudzającą wstręt oraz stykające się z zakaźnemi chorymi.

(2) W razie wystąpienia objawów choroby zakaźnej oraz stwierdzenia lub uzasadnionego podejrzenia o nosicielstwo zarazków u osób zatrudnionych czynnościami przy mięsie i przetworach mięsnych, właściciel przedsiębiorstwa jest obowiązany usunąć te osoby od pełnienia tych czynności.

(3) Personel zajęty przy pracy powinien mieć czyste ręce, krótko obcięte paznokcie, nosić białe czapki (czepki) i przestrzegać wzorowej czystości.

Ponadto personel zajęty przy wyrobie przetworów mięsnych, powinien nosić czyste białe fartuchy z krótkimi rękawami, zaś personel zajęty przy sprzedaży mięsa i przetworów mięsnych — czyste białe fartuchy z długimi rękawami.

§ 16. W rozumieniu niniejszego rozporządzenia:

1) „Miejsca sprzedaży mięsa" są to: a) hale mięsne, b) sklepy rzeźnicze (jatki), c) sklepy z ptactwem bitym i dziczyzną, d) sklepy (jatki), z mięsem końskim, e) tanie jatki.

3) „Wędliniarnie" są to miejsca sprzedaży przetworów mięsnych wyszczególnionych w § 1, pkt. 2) lit. a) i c).

§ 17. (1) Miejsca sprzedaży mięsa powinny być oddalone co najmniej o 3 m. od ustępów ogólnych skanalizowanych, zaś od ustępów nieskanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników co najmniej o 10 m.

(2) Przy halach mięsnych powinna być urządzona chłodnia dla przechowywania większych zapasów mięsa, zaś przy innych miejscach sprzedaży mięsa — chłodnia lub lodownia podręczna względnie piwnica czysta, sucha, przewiewna, z podłogą nieprzepuszczalną; hale mięsne ponadto powinny być zaopatrzone w urządzenia z wodą bieżącą, dobrą do picia dla ludzi oraz węże do zmywania podłóg i ścian i zlew. Poszczególne miejsca sprzedaży mięsa mogą korzystać ze wspólnej chłodni.

(3) Miejsca sprzedaży mięsa powinny być widne, suche, posiadać możność łatwego przewietrzania (wentylacja naturalna lub wzorowa sztuczna). Podłoga powinna być z materiału trwałego i nieprzepuszczalnego, dającego się łatwo czyścić (cement beton, płytki terrakotowe itp.). Ściany powinny być malowane jasną farbą olejną lub wyłożone materiałem nieprzepuszczalnym, dającym się łatwo myć, co najmniej do górnej granicy pomieszczenia mięsa; powyżej zaś ściany mogą być bielone.

(5) Przyrządy do mięsa powinny odpowiadać wymaganiom następującym:

1) haki do wieszania mięsa powinny być metalowe (cynkowane, cynowane lub niklowane), szklane względnie porcelanowe, przytwierdzone wzdłuż ścian w ten sposób, by mięso wzajemnie do siebie i do ścian nie przylegało;

2) płyty stołów do mięsa — z marmuru, szkła lub z drzewa twardego, niesmolistego, o powierzchni gładkiej, bez szpar i szczelin i niemalowanej;

3) kloce i deski do rąbania i krajania mięsa — z drzewa twardego, niesmolistego, gładkie, bez szpar i szczelin;

4) płyty do wag — z materiału nie rdzewiejącego, niemalowane (marmurowe, kamienne, metalowe, drewniane, szklane, porcelanowe, fajansowe, kamionkowe itp.).

(6) W każdym miejscu sprzedaży powinna być umywalnia z wodą bieżącą dobrą do picia dla ludzi, spluwaczki wodne codziennie opróżniane i myte oraz pomieszczenie lub szafa na ubranie zatrudnionego personelu.

(7) Do opakowania mięsa należy używać czystego papieru. Używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

§ 18. (1) Zabrania się w miejscach sprzedaży mięsa:

1) sprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich oraz wszelkich innych artykułów żywności;

2) wywieszania (wystawiania) na zewnątrz tych miejsc oraz w drzwiach (odrzwiach) mięsa, przeznaczonego do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia oraz wystawiania kloców do mięsa na zewnątrz jatek;

3) przetrzymywania mięsa zepsutego, skór surowych i suchych, pierza, rogów, kopyt (z wyjątkiem nóżek cielęcych i wieprzowych), wyporków cielęcych, nie oczyszczonych podrobów i wnętrzności oraz mięsa nieoznakowanego przez organa weterynaryjne;

4) przetrzymywania mięsa przeznaczonego do obiegu w pomieszczeniach mieszkalnych;

5) trzymania mięsa bezpośrednio na lodzie;

6) przetrzymywania w miejscach sprzedaży mięsa ptactwa żywego, ptactwa bitego nieskubanego;

7) skubania ptactwa bitego i podskubywania ptactwa żywego;

8) bicia ptactwa;

9) trzymania zwierząt domowych.

(2) Na drzwiach wejściowych powinien być wyraźny napis „wprowadzanie psów jest wzbronione".

§ 20. W sklapach, w których sprzedaż bitego ptactwa i dziczyzny stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, przedmioty te powinny być umieszczone w miejscu oddzielnym w ten sposób, by nie stykały się z innymi artykułami żywności.

§ 22. (1) Wszystkie miejsca sprzedaży mięsa powinny być utrzymane w dokładnej czystości. W szczególności: lokal powinien być przynajmniej raz na dzień dokładnie przewietrzany, ściany olejne lub kaflowe oraz podłogi powinny być zmywane codziennie po skończonej pracy. Zamiatanie na sucho oraz posypywanie podłóg po zamieceniu piaskiem lub innymi sypkimi materiałami, z wyjątkiem trocin, jest wzbronione.

(2) Płyty stołów, deski oraz inne przyrządy muszą być myte codziennie gorącym rozczynem sody; noże, wagi i wszystkie inne narzędzia dokładnie oczyszczone. Kloce powinny być codziennie po pracy wycierane solą dokładnie, a w miarę niszczenia się powierzchni — spiłowywane. Boki kloców powinny być politurowane lub malowane białą farbą olejną.

(3) Odpadki mięsne powinny być umieszczane w szczelnie zamkniętych naczyniach o ścianach wewnątrz gładkich, niewsiąkliwych, dających się łatwo oczyszczać; zawartość należy codziennie usuwać, a same naczynia oczyszczać.

(4) Lokal powinien być wolny od myszy, szczurów, robactwa itp. W razie ich pojawienia się należy je wytępić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

5) Lokal sprzedaży nie może łączyć się bezpośrednio z miejscem uboju zwierząt ani z mieszkaniem lub służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu.

(6) Okna otwierane należy w porze letniej zabezpieczyć przed owadami gęstymi, trwałymi siatkami.

(7) Mięso przeznaczone na sprzedaż powinno być zabezpieczone od zanieczyszczeń (pył, kurz, owady), od działania promieni słonecznych oraz woni przenikliwej.

§ 38. (2) Produkty umieszczone na stołach, półkach i w oknach wystawowych powinny być zabezpieczone przed dotykaniem ich rękami kupujących.

(3) Napoczęte lub pokrajane wyroby powinny być umieszczone w gablotkach oszklonych lub pod kloszami przewiewnymi, na talerzach, podstawach (szklanych, porcelanowych, fajansowych). Gablotki od strony sprzedającego powinny być zaopatrzone w odrzucane gęste siatki druciane lub w przesuwane ramki z gęstą siatką drucianą.

(4) Wszelkie czynności, związane z krajaniem i odważaniem przetworów mięsnych bez powłok w sprzedaży detalicznej, powinny być uskuteczniane z pomocą odpowiednich przyrządów.

(5) Do zawijania produktów gotowych do bezpośredniego spożycia (wędliny, mięso pokrajane) należy używać tylko czystego papieru pergaminowego, woskowanego lub satynowanego.

(6) W miejscach sprzedaży przetworów mięsnych, obsługiwanych przez trzy lub więcej osób, osoby zajęte krajaniem tych przetworów nie mogą być zatrudnione odbiorem i wydawaniem pieniędzy.

(7) W miejscach sprzedaży, w których sprzedaż przetworów mięsnych stanowi zasadniczą część przedsiębiorstwa, nie mogą być sprzedawane takie produkty, których zapach może się udzielić przetworom mięsnym. Miejsca sprzedaży, w których sprzedaż tych przetworów stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, powinny mieć dla tych przetworów oddzielne miejsce zdala od innych artykułów żywności.

(8) W miejscach sprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich dopuszcza się sprzedaż mięsa z zachowaniem następującym warunków:

a) do sprzedaży mięsa powinien być oddzielny stół, oddzielne haki do wieszania mięsa, umieszczone oddzielnie od haków dla przetworów mięsnych, oraz oddzielne narzędzia i przyrządy;

§ 39. (1) Wędliny oraz inne wyroby wędliniarskie, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, powinny być zaopatrzone przez wytwórców we własne plomby firmowe.

(2) Wzory plomb powinny być zgłoszone przez wytwórców do powiatowej władzy administracji ogólnej dla zarejestrowania ich.

(3) Plomby nakładane przez wytwórców powinny zawierać:

1) początkową literę imienia i nazwiska wytwórcy lub nazwę firmy,

2) nazwę powiatu oraz nazwę miejscowości, w której wędliny wyprodukowano,

3) numer rejestru.

(4) Przy detalicznej sprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich plomba powinna być pozostawiona aż do końca sprzedaży poszczególnej sztuki lub wiązki.

(5) Wędliny i inne wyroby wędliniarskie podpadające pod postanowienia ustępów, (1), (2), (3), (4), a nie posiadające plomb lub posiadające plomby niezgodne z przepisem ust. (3), podlegają zajęciu.

(6) Wędliny oraz inne wyroby wędliniarskie przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, sprzedawane spożywcom bezpośrednio przez wytwórców w tych miejscowościach, w których wyroby te zostały wytworzone, nie podlegają postanowieniom ust. (1) pod warunkiem umieszczenia w miejscu sprzedaży na widocznym i dostępnym miejscu, wyraźnego napisu „wędliny własnego wyrobu", wydanego przez cech wędliniarzy, lub właściwą izbę przemysłowo-handlową albo izbę rzemieślniczą.

(7) W razie odsprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich osobom trzecim, celem wypuszczenia tych przetworów do obiegu, wywtórca powinien je zaopatrzyć we własne plomby.

§ 44. We wszystkich miejscach wyrobu i sprzedaży mięsa i przetworów mięsnych powinny znajdować się podręczne, bezwonne środki opatrunkowe (gaza, wata, bandaż, jodyna).

§ 45. Postanowienia niniejszego rozporządzenia, dotyczące poszczególnych miejsc sprzedaży mięsa oraz miejsc wyrobu i sprzedaży przetworów mięsnych, powinny być wywieszone na widocznym miejscu w pomieszczeniach wyszczególnionych w § 1, pkt. 4.

Obowiązuje: jatki, wędliniarnie, miejsca wyrobu, sprzedaży i przechowywania przetworów mięsnych

Zakł. Graf. „Drukarnia Bankowa". Warszawa, Moniuszki 11.

„Przepisy Sanitarne" — bezpł. dodatek do Nr. 1/1938.
Warszawa, ul. Wiejska 9.

9